

# Christmas Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **21**
- SRM **64.8**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (35.1%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (35.1%)	80 %	650
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.2 kg (24.7%)	80 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis